43e Année. — Tome LXXXV N° 2208 Paris, 22 Octobre 1936

REVUE DE VITICULTURE

SOCIETE DES AMIS DE PIERRE VIALA

La Société des Amis de Pierre Viala a été fondée le 11 *mai* 1936.

Elle a pour but :

De veiller sur la mémoire et sur la survivance des idées du *Maître disparu ;*

De maintenir entre ceux qui ont été ses collaborateurs, ses amis, ses élèves, des liens d'amitié et d'union fidèles ;

D'encourager chaque année — *par un prix* — un chercheur qui, par ses travaux se rapprochant de ceux de Pierre Viala, aura fait progresser la Science agronomique.

Pierre Viala a honoré la Science. Il a rendu service à notre pays. Il a droit à notre reconnaissance.

C'est grâce à lui que le vignoble français et étranger a pu être reconstitué. C'est grâce à lui que les maladies de la vigne ont été vaincues.

Si le vin de France a pu garder ses qualités, c'est à lui que nous le devons.

Ses amis savent l'importance de son œuvre. Ils voudront, par reconnaissance et par dévouement à sa mémoire, aider les promoteurs de la nouvelle œuvre, et faire de la *Société des Amis de Pierre Viala* une fondation nombreuse et puissante.

La Société est administrée par un *Comité d'action* qui comprend les personnalités suivantes :

1. Emile Picard, de l'Académie française, secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences.
2. A. Lacroix, secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences.
3. Léon Bérard, de l'Académie française, ancien ministre.
4. Hennessy, ambassadeur de France, ancien ministre.
5. Roustan, sénateur de l'Hérault, ancien ministre.
6. Dangeard, ancien président de l'Académie des Sciences.
7. Leclainche, de l'Académie des Sciences, de l'Académie de Médecine et de l'Académie d'Agriculture.
8. E. Borel, de l'Académie des Sciences.
9. E. Guillet, de l'Académie des Sciences.
10. Général Perrier, de l'Académie des Sciences.
11. L. Cayeux, de l'Académie des Sciences.
12. Blaringhem, de l'Académie des Sciences.
13. Gosset, de l'Académie des Sciences et de l'Académie de Médecine.
14. Schribaux, de l'Académie des Sciences et de l'Académie d'Agriculture.
15. Moussu, de l'Académie des Sciences et de l'Académie d'Agriculture.

16. J.-L. Faure, de l'Académie des Sciences et de l'Académie de Médecine.
17. Hitier, secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture.
18. Tardy, directeur général de la Caisse nationale de Crédit agricole, de l'Académie d'Agriculture.
19. Brasart, directeur de l'Agriculture au ministère de l'Agriculture.
20. Mourier, directeur général de l'Assistance publique à Paris, de l'Académie de Médecine.
21. Sauvageau, membre correspondant de l'Académie des Sciences. Le professeur Sauvageau, décédé en août 1936, est remplacé par M. Douarche, directeur de l'Office International du Vin, à la date du 1er octobre 1936.
22. Ravaz, membre correspondant de l'Académie des Sciences, directeur honoraire de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.
23. Chappaz, inspecteur général de l'Agriculture, de l'Académie d'Agriculture.
24. Lavit, gouverneur honoraire des Colonies.
25. Brancher, secrétaire général de la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture.
26. Larnaude, doyen honoraire de la Faculté de Droit de Paris.
27. Benjamin Milhaud, bâtonnier de l'Ordre des avocats et ancien maire de Montpellier.
28. Paul Marsais, professeur de Viticulture à l'Institut national agronomique.
29. Frank Viala, directeur-administrateur de la *Revue de Viticulture*.
30. Pierre-Jean Viala, secrétaire général de la *Revue de Viticulture*.

Le *Bureau du Comité d'action* est composé de :

Président d'honneur : Emile Picard.
Président : Roustan.
Vice-présidents : Dangeard, Ravaz.
Secrétaire général-trésorier : P. Marsais.

Prix Pierre Viala

Ce prix sera décerné par une Commission désignée par les membres du Comité, chaque année au mois de février, à une date aussi rapprochée que possible de la date anniversaire du décès de Pierre Viala, c'est-à-dire du 11 février 1936.

Voici la composition de la Commission :

Président

Le secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences (Sciences naturelles).

Membres

Le secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture.
1 membre de la Section d'Economie rurale de l'Académie des Sciences.
1 membre de la Section des Cultures spéciales de l'Académie d'Agriculture.
Le professeur de Viticulture à l'Institut national agronomique.
1 membre de la Ligue de Lutte contre les Ennemis des Cultures.
Le directeur général de l'Agriculture.

Le président de l'Association des anciens élèves de l'Institut national agronomique.

Le président de l'Association des anciens élèves de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

1 propriétaire-viticulteur désigné par le Comité d'action.

Les deux fils de Pierre Viala.

Le premier Prix sera décerné en 1937.

Formalités pour concourir

Tout auteur qui désirera concourir pour l'obtention du Prix Pierre-Viala devra déposer, avant le 1er décembre précédant l'année de la distribution du prix, son mémoire (manuscrit, dactylographié, ou imprimé) et une notice relatant ses titres, travaux scientifiques et fonctions.

Tout concurrent devra être Français, sans distinction de sexe.

Le Prix Pierre-Viala doit être décerné chaque année, mais à titre tout à fait exceptionnel, si la Commission décide qu'il n'y a pas lieu de décerner un prix une année, elle peut en répartir le montant sur l'année d'après, montant qui s'ajoutera alors au montant de cette année prochaine.

Il ne sera décerné qu'un Prix par an, le Prix Pierre-Viala ne pouvant être partagé.

Si deux ans de suite la Commission n'a pas cru devoir décerner de Prix, elle pourra la troisième année, si elle juge qu'il n'y a pas lieu de décerner le Prix, attribuer le montant du Prix qui comprendra alors le total des trois Prix non décernés à un travailleur digne d'intérêt, du monde scientifique et agronomique, pour l'encourager dans ses travaux, en tenant compte de ses charges de famille.

Montant du Prix

Le montant du Prix sera fixé chaque année par le Comité d'action dans sa séance de novembre. Il devra comprendre les revenus des biens de la Société, — déduction faite d'une réserve pour le bon fonctionnement de la Société et les dépenses qu'elle pourrait être amenée à envisager pour honorer la mémoire de Pierre Viala, en particulier pour des publications se rapportant à ses travaux.

L'Association se compose :

De *membres bienfaiteurs ;*

De *membres fondateurs ;*

De *membres titulaires.*

La cotisation annuelle des mmembres titulaires est de 50 *fr.* ; elle peut être *rachetée* par une somme une fois versée de 500 *francs.*

La cotisation annuelle des membres fondateurs est de 100 *fr.;* elle peut être *rachetée* par une somme une fois versée de 1.000 *francs.*

La cotisation annuelle des membres bienfaiteurs est de 1.200 *fr.; cette somme peut être augmentée au gré de la volonté du donateur,* et ne donne lieu qu'à un seul versement.

L'Association se compose de *membres adhérents.* La cotisation anuelle des

membres adhérents est de 20 *fr.* minimum par an, et peut être *rachetée* par une somme une fois versée de 200 *francs.*

L'Association se réserve de faire appel à la collaboration de correspondants, tant en France, dans les colonies et pays de protectorat, qu'à l'étranger.

Chaque membre bienfaiteur ou chaque membre ayant *racheté* sa cotisation recevra dans le courant de l'année 1937 une *Médaille* en bronze à l'effigie de *Pierre Viala.*

Un Livre d'or des membres de la Société des Amis de Pierre Viala conservera les noms de tous les donateurs. La liste en sera chaque année envoyée à tous les membres.

La Société des Amis de Pierre Viala fait un appel auprès des nombreux lecteurs de la *Revue de Viticulture* afin qu'ils s'inscrivent nombreux et que la Société soit puissante et prospère.

Ce sera la meilleure façon d'honorer la mémoire de *Pierre Viala* par la création de ce *Prix Pierre-Viala* qui chaque année viendra récompenser le savant dont les travaux auront fait progresser la Science viticole.

Prière de vouloir bien adresser toute la correspondance au professeur Paul Marsais, secrétaire général-trésorier de la Société des Amis de Pierre Viala, 35, boulevard Saint-Michel, Paris (5e). Téléphone : Odéon 10-32.

Les fonds peuvent être adressés par chèques, mandats-poste ou chèques postaux (compte Paris 1140-65).

Faites de la propagande autour de vous !

POUR LA CREATION DE NOUVELLES CAVES COOPERATIVES

Diverses propositions ont été récemment envisagées tant au ministère de l'Agriculture qu'au ministère de l'Economie nationale et à la Commission des boissons de la Chambre des députés en vue de faciliter la création de nouvelles coopératives viticoles.

Le Congrès de la Confédération nationale des Caves coopératives, qui a eu lieu à Montpellier au début du mois d'août dernier, et dont la *Revue de Viticulture* a donné un compte rendu détaillé, a formulé des conclusions dans le même sens.

Le moment semble en effet venu de compléter le réseau de caves coopératives afin de renforcer l'organisation professionnelle de la viticulture.

Ainsi que l'indiquait M. Boulay, député de Saône-et-Loire, au Congrès de Montpellier, plusieurs orateurs ont souligné pendant la discussion au Parlement du projet de loi créant l'Office du blé, combien l'insuffisance du nombre de coopératives de blé était regrettable, et combien le fonctionnement de l'Office aurait été rendu plus facile à ses débuts si 2.000 sociétés avaient été en fonctionnement au lieu des 600 existantes à la veille de la récolte de 1936.

*
* *

Déjà, un effort important a été réalisé depuis 30 ans par les viticulteurs dans le domaine coopératif puisque l'on compte en France près de 600 caves coopé-

ratives. Ayant pris naissance dans l'Hérault et dans l'Aude où il s'est rapidement développé après la guerre, le mouvement coopératif viticole s'est répandu ensuite dans le Gard, le Var, les Pyrénées-Orientales et les vallées de la Saône et du Rhône. Plus récemment, il a gagné les vignobles de grands crus. La Bourgogne possédait déjà des coopératives avec des caractères distincts de ceux des caves du Midi et le Bordelais, à son tour, a vu se créer un grand nombre de groupements depuis deux ou trois ans.

C'est dans les départements du Gard, du Var et de l'Aude qu'il y a le plus de caves coopératives, Gard 110, Var 97, Aude 90. Viennent ensuite les départements des Pyrénées-Orientales 67, des Bouches-du-Rhône 44, de la Gironde 44, du Vaucluse 41 et de l'Hérault 38.

Ces chiffres, tout en soulignant l'importance de ce qui a été fait, indiquent qu'il reste encore beaucoup à faire. Dans l'Hérault en particulier, il n'y a qu'une faible proportion de viticulteurs qui soient coopérateurs et la capacité globale des caves coopératives (1.000.000. hl.) reste inférieure au quinzième de la production globale du département.

Les études, peut-être un peu sommaires, qui ont été récemment avancées, ont conclu à l'opportunité de la création de 1.500 à 2.000 caves coopératives nouvelles.

Les moyens de réalisation pratique d'un semblable programme posent notamment un problème d'ordre financier. On ne doit pas oublier, en effet, que si les caves coopératives n'ont pas été construites en plus grand nombre jusqu'à maintenant, c'est que les viticulteurs n'ont pas toujours les moyens de fournir la contribution initiale indispensable pour la création d'une nouvelle coopérative.

Il est nécessaire de rappeler à ce sujet que des facilités nouvelles viennent, tout dernièrement, d'être prévues pour faciliter l'essor du mouvement coopératif.

Par un arrêté du 25 juillet 1936, la proportion des subventions accordées par l'Etat a été portée à 20 % du montant des dépenses d'installation régulièrement approuvées par le Service du Génie rural. Ce nouveau pourcentage est d'ailleurs applicable à toutes les subventions accordées postérieurement au 1er janvier 1936.

Les caves coopératives, du fait de ce nouveau régime des subventions, auront une aisance plus grande pour réaliser l'équilibre de leurs ressources et de leurs dépenses de premier établissement.

D'autre part, la Caisse nationale de Crédit agricole accordait, jusqu'à maintenant, au moment de la création d'une cave coopérative, une avance à long terme limitée à deux fois le capital versé de la société.

Dans sa dernière réunion, le Conseil d'administration de la Caisse nationale de Crédit agricole, soucieux de permettre dans une plus large mesure la création de nouvelles coopératives viticoles, a décidé que le montant des avances pourrait désormais atteindre trois fois le capital versé.

Considérons à titre d'exemple le projet de constitution d'une cave coopérative de 10.000 hectolitres.

Les dépenses à prévoir dans la situation économique actuelle peuvent être évaluées à 600.000 francs.

La coopérative peut espérer obtenir une subvention de 120.000 francs par application de l'arrêté du 25 juillet 1936.

Avec un capital social souscrit de 180.000 francs, dont 120.000 francs immédiatement versés, la coopérative remplira les conditions nécessaires pour pouvoir demander au crédit agricole une avance à long terme de 360.000 francs.

Cette coopérative se trouvera ainsi en mesure de faire face à l'ensemble de ses dépenses en ne demandant à ses sociétaires, comme apport immédiat, qu'une somme de 120.000 francs ne dépassant pas 12 francs par hectolitre.

Une telle contribution paraît entrer aisément dans les possibilités actuelles des viticulteurs.

*
* *

Il semble qu'il serait de l'intérêt des viticulteurs de mettre à profit le répit que leur donne l'amélioration survenue dans la situation de la viticulture, pour compléter leur équipement coopératif, afin d'être en mesure de mieux résister à des difficultés économiques nouvelles s'il s'en présente encore dans l'avenir, car il est en ce domaine, comme dans tous les autres, il vaut mieux prévenir que guérir.

D. Cramois.

ACTUALITÉS

Chronique œnologique

Vins de pays et propagande. — Les bons vins de pays, fruités et moelleux, consommables directement, subissent depuis trop longtemps une crise de sous-consommation.

Le consommateur de vins ordinaires boit surtout des vins de coupage d'un caractère dont l'uniformité est vraiment désespérante. Son goût s'est déshabitué des vins d'origine dont les caractères si délicats et particuliers ne sont plus appréciés. Cela est profondément regrettable.

C'est ainsi que s'accrédite de plus en plus le fait que les vins du midi sont seulement d'excellents vins de coupage, à l'exception de quelques rares lots consommables directement. On ignore de plus en plus leur gamme merveilleuse échelonnée des vins rouges aux vins blancs ; vins remarquablement complets

Les faire entrer dans des coupages plus ou moins savants avec des vins d'autres
l'alimentation en eau, donc la vigueur de celle-ci.
régions constitue trop souvent un non-sens œnologique qui se traduit par la « désorientation » du marché de nos vins de pays. Il est évident qu'une amé-

lioration très sensible de l'économie viticole méridionale résulterait de la consécration de ces vins dans les centres de consommation.

Pour cela, une double propagande est indispensable : l'une intérieure dans le centre de production, l'autre extérieure dans les centres de consommation. Cette double propagande pourrait être parfaitement remplie par l'action persévérante de courtiers-gourmets-propagandistes et par le développement des Foires-Expositions.

Examinons donc successivement ces deux éléments de propagande :

Les courtiers-gourmets-propagandistes tels que nous les comprenons rappelleraient en partie les courretiers et les courtiers-gourmets-piqueurs de vins que l'on a connus autrefois.

L'histoire de ces agents, curieuse et instructive, démontre à elle seule l'utilité de leur résurrection. La corporation des courretiers reconnue déjà par Philippe IV le Bel et réglementée par Jean II le Bon, qui fixa leur nombre, leur rôle et leur rémunération, disparut avec la royauté à la fin du XVIII[e] siècle. Mais Napoléon I[er] en 1813 créa la corporation des « courtiers-gourmets-piqueurs de vins », héritière directe de la corporation moyenageuse des courretiers. Le caractère officiel en fut encore renforcé, puisque les courtiers, en nombre limité, furent nommés par le ministre du Commerce sous la recommandation du préfet de police.

Remplissant toujours le rôle d'intermédiaires entre vendeurs et acheteurs, toutes leurs transactions *sont basées sur la dégustation* dans le but d'indiquer fidèlement le cru et la qualité des vins. C'est la première fois qu'on demande officiellement à la dégustation une telle discrimination.

Aussi ne faut-il pas assimiler à la corporation des courtiers-gourmets les groupements ou associations créés à Paris en 1903 sous le nom de Chambre syndicale des Courtiers-Gourmets et à Bordeaux en 1931 sous le nom de Syndicat des courtiers. Ces deux associations sont avant tout des Syndicats chargés de la défense de leurs intérêts professionnels. Ils sont d'ailleurs régis par la loi du 21 mars 1884 sur les Syndicats professionnels. C'est en droit la différence fondamentale qui existe entre ces deux Syndicats d'une part, et d'autre part les courretiers du Moyen Age et surtout les courtiers-gourmets-piqueurs de vins. En fait, la différence réside dans les buts de ces associations ainsi qu'on l'a vu plus haut.

Ces différences dans les buts poursuivis sont à souligner. Elles montrent que la dégustation, base des transactions commerciales, était légalement le moyen de différencier les bons vins des mauvais. Cette époque est celle du *bon vin naturel* différant profondément d'une région à l'autre.

Ces caractères différentiels, parfois délicats à saisir, constituent toute la gamme des vins de France. C'était bien alors le fruit merveilleux du soleil, du sol et du travail humain.

Mais à présent, la discrimination du bon vin au mauvais est trop souvent abandonnée aux laboratoires qui intègrent les vins les plus divers dans des règles rigides, valables pour tous les vins et pour toutes les années, règles quelquefois trop arbitraires, mais toujours si commodes d'application. Ainsi apparaît le *vin légal* répondant parfaitement *aux règles œnologiques*. Et ce vin légal

est admirablement représenté par le *vin de coupage*, vin omnibus, neutre de goût, stigmatisé bien des fois, mais toujours triomphant pour le plus grand plaisir des fraudeurs.

Voilà où nous a conduit la substitution de l'analyse mal comprise et forcément sommaire à l'art de la dégustation.

Rendre à la dégustation toutes les prérogatives qu'elle possédait autrefois, rétablir la « religion des bons vins de pays », tel est le but qu'atteindrait vraisemblablement une propagande judicieuse exercée par les courtiers-gourmets-propagandistes. On n'attacherait plus qu'une valeur relative et non plus absolue aux règles œnologiques.

Les producteurs et les consommateurs seraient les premiers bénéficiaires de cette évolution souhaitable et vers laquelle doivent tendre nos efforts.

Nous avons signalé plus haut que le goût du consommateur avait été peu à peu altéré. Le courtier-gourmet-propagandiste devra d'abord s'en préoccuper.

Il faudrait tout d'abord réapprendre au consommateur l'art d'apprécier exactement le vin, de distinguer le fruité, le corps, le bouquet, le moelleux, etc. ; lui indiquer le rôle et l'importance des principes essentiels constituants du vin dans les différentes sensations gustatives et dans la valeur marchande du vin.

Par la dégustation, il faut que le consommateur arrive à *comparer* exactement les vins de pays et les vins de coupage consommés dans sa région. Le courtier doit insister sur les différences essentielles et, au besoin, rééduquer, en un mot, les sens du consommateur. Le courtier doit donc être avant tout un *maître dégustateur*.

Il doit pouvoir noter les réactions du consommateur, les comprendre, les discuter ou les expliquer. Si elles sont justifiées, il doit les traduire en considérations techniques à l'œnologue. Celui-ci à son tour pourra agir sur la vinification ou la conservation des vins. Si, au contraire, elles sont injustifiées, il doit convaincre le consommateur dans le sens le plus favorable à l'intérêt du viticulteur. Le courtier doit donc posséder des *connaissances œnologiques* précises.

Le courtier doit apprendre au consommateur qu'il existe une gamme variée de vins du Midi, et en particulier de vins de l'Aude. C'est ainsi qu'il prouvera la valeur remarquable des vins rouges des Corbières, du Minervoir, du Lézignannais, du Narbonnais, du Limouzin, du Val de Dagne, de la Basse Plaine ; des vins rosés et des vins blancs, de la Blanquette de Limoux, des vins doux naturels.

Dans cette action si variée, mais indispensable, le courtier-propagandiste doit être aidé par la matière elle-même, c'est-à-dire le vin.

Tous les vins de la région, bien dégustés, choisis et sériés, formeraient un train ou camion-exposition comprenant, pour le département de l'Aude, en particulier, des vins rouges « Corbières », « Minervois », « Lézignannais », « Narbonnais », « Limouxin », « Val de Dagne », « Basse plaine » ; des vins blancs et rosés : la Blanquette et les vins doux naturels. Ce train, dirigé périodiquement dans les centres de consommation, montrerait le bien-fondé de la propagande exercée par des conférences suivies de séances de dégustation. Celles-ci porteraient sur les différents vins, mais aussi comparativement, sur les vins de cou-

page vendus dans la région. En répandant des notes sur le vignoble méridional, en précisant les qualités et prix de tous ces vins, on vulgariserait les éléments d'appréciation.

En dehors du train-exposition, en circulation permanente, on devrait saisir toute occasion d'exposition nationale et si possible internationale, pour faire connaître ces vins naturels. Ici également on appliquera le même programme de conférences et de dégustation.

Cela nous amène ainsi à dire un mot des Foires-Expositions.

MICHEL FLANZY,
directeur de la Station régionale de Recherches viticoles et œnologiques de Narbonne.

Chronique méridionale hebdomadaire

Sur le vieillissement des vignes. — A en juger, dans certaines régions telles que la Bourgogne, par l'extraordinaire durée des vignes conduites suivant des méthodes aujourd'hui abandonnées, on serait tenté de croire que la vigne ne vieillit pas. Le docteur Guyot qualifie d'éternels certains ceps de Pinot et nous pensons que certain vignoble célèbre possédait encore, il n'y a guère de temps, des souches sinon éternelles, du moins millénaires. A la réflexion, cette durée extraordinaire apparaît comme bien moins surprenante si l'on retient qu'elles étaient soumises périodiquement à un rajeunissement efficace.

Ce serait, par contre, enfoncer une porte ouverte que rappeler que les vignes vieillissent comme les autres êtres. Cependant, la manière dont elles vieillissent n'est pas tellement dénuée d'intérêt qu'elle n'ait le pouvoir de retenir notre attention.

C'est par une diminution de la vigueur de la plante, apparente dans la réduction de la longueur et du diamètre des bois, que se manifeste le vieillissement. Elle a comme suite une diminution parallèle des possibilités de production. Les souches âgées, usées, ont un aspect bien connu : les bras, aux directions pleines de fantaisie, car il n'est plus question de leur imposer une direction en disciplinant une vigueur absente, les bras, disons-nous, sont longs et noueux et ne portent que des sarments courts et faibles. L'affaiblissement s'accentue au cours des ans à moins que la mort brusque ne survienne en empruntant, généralement, la forme de l'apoplexie foudroyante.

Les caractères de la sénilité apparaissent dans les vignobles à des époques plus ou moins éloignées de la plantation et assurément fort variables. Ainsi, les vignes vigoureuses vieillissent plus lentement que les faibles et les cépages les plus puissants sont ceux qui durent le plus longtemps : tels sont, dans nos pays, le Grenache, la Clairette et même le Carignan. D'autre part, mais toutes choses égales d'ailleurs, les vignes en plaine ont plus de durée que celles qui occupent les coteaux maigres. Et un porte-greffe vigoureux est l'équivalent d'un sol fertile. D'ailleurs, quand la vigueur est entretenue comme il se doit par une culture soignée et des fumures convenables, la durée peut être considérablement accrue bien que la vigne la mieux soignée finisse toujours par vieillir.

L'importance des récoltes moyennes paraît inversement proportionnelle à la

durée, mais cette proposition mériterait à elle seule un plus ample examen. C'est peut-être parce que les fortes récoltes n'apparaissent que sur les cépages relativement faibles, car il est difficile d'attribuer à des causes certaines une action affaiblissante des récoltes importantes, mais normales. En somme, si l'on ne craignait d'inscrire ici un lieu commun, on rapporterait que la production ne vieillit pas davantage les vignes que le travail ne nuit aux hommes lorsqu'ils sont âgés.

Il en est naturellement autrement des productions excessives qui agissent comme les maladies (Mildiou) ou les accidents (gelée).

La cause générale du vieillissement est tout autre et peut, avec certitude, être attribuée aux obstacles particuliers que rencontre la circulation de l'eau dans les organes des vieilles souches. On sait, en effet, que l'eau est absorbée dans le sol par le système radiculaire qui l'envoie — ceci n'est qu'une conception simpliste du phénomène — dans les vaisseaux ligneux des grosses racines, de la tige, des bras et des sarments de l'année avec une force éminemment variable qui est la pression radiculaire. Bien que l'on ne puisse ensuite se faire qu'une idée très générale et assez imparfaite des conditions dans lesquelles s'effectue la circulation de l'eau dans le végétal jusqu'à la couronne, on admettra sans peine qu'elle rencontre des difficultés croissantes avec l'éloignement des racines. On admettra aussi que tout ce qui modifie, par une action traumatique, la direction comme les dimensions normales des vaisseaux est de nature à réduire considérablement l'alimentation eu eau, donc la vigueur de celle-ci.

Et les obstacles ne manquent pas. Indépendamment de l'inévitable allongement des tiges et des bras observé au cours des temps sur les souches âgées, on constate que celles-ci portent un nombre croissant de plaies de taille. Depuis ces plaies, dans les bras ou la tige, les tissus se dessèchent et meurent sur une longueur variable. On conçoit que ces traumatismes annuels s'opposent, dès après la mort des tissus, à une circulation normale de l'eau, surtout lorsqu'ils sont importants, surtout aussi lorsqu'ils suppriment une partie fortement irriguée comme l'est une marcotte ou un provin. On peut assurément soutenir que le vieillissement serait beaucoup plus lent si le viticulteur n'intervenait pas par la taille.

Une excellente preuve de ceci, et qui est de nature à matérialiser les effets des plaies, est fournie par l'observation de la viguur considérable des gourmands des vieilles souches : c'est que ces organes sont bien alimentés en eau parce que nés près des racines. Aussi bien, les rejets du porte-greffe formés au-dessous de l'important traumatisme qu'est la soudure se montrent de plus en plus puissants et de plus en plus nombreux avec l'âge. Les possibilités, le potentiel si l'on peut dire, de la plante ne diminuent donc pas, mais elles ne trouvent d'exutoire que dans les organes dont l'alimentation n'est pas gênée parce qu'ils sont les plus accessibles.

Et ceci suscite immédiatement l'application de certaines mesures de rajeunissement.

Tout le problème consiste, en somme, à réduire au minimum et le trajet de l'eau dans les tiges et le nombre des obstacles qu'elle rencontre. Un tel effet

peut être obtenu en rapprochant les rameaux des racines ou, inversement en faisant naître les racines au plus près des rameaux.

Dans le premier ordre d'idées, on effectue pratiquement le rajeunissement par le *recépage* de la tige le plus près possible du sol et donc des racines au profit d'un gourmand convenablement choisi. La récolte est nulle ou à peu près l'année qui suit l'opération, mais, si aucun accident ne survient, on peut se proposer de reformer la souche sur le rejet conservé : la végétation se trouve ainsi visiblement rapprochée des racines. Il est cependant rare que cette opération se trouve suivie d'un complet succès ; la large plaie qui en résulte tend à constituer un obstacle peut-être aussi important que les nombreuses mais petites plaies supprimées. Enfin les souches ainsi traitées sont assez vite comme assez généralement détruites par l'apoplexie qui trouve une large porte ouverte.

Essayons alors de rapprocher les racines des sarments de la couronne. On y parvient par le *provignage* par couchage de la souche qui en fait naître sur les bras et sur les sarments si l'on veut. Mais le provignage est actuellement inapplicable dans la plupart des cas. Il a cependant permis de maintenir pendant des siècles certains vignobles. Il ne peut être pratiqué dans les vignes non greffées que lorsque celles-ci ne redoutent pas le Phylloxéra parce qu'elles sont naturellement résistantes ou qu'elles sont établies en sol non phylloxérant.

Enfin, comme l'allongement des racines intervient, au même titre que celui des tiges, dans les manifestations du veillissement, on pense pouvoir obtenir un effet de rajeunissement en rapprochant du tronc la partie vraiment active des racines par une section de celles-ci. Les labours profonds qui n'ont aucun effet de pelleversage, ceux qui sont connus sous le terme de *sous-solage* permettent d'arriver à ce résultat. Ce dernier ne peut toutefois pas être constamment considéré comme favorable. Au rajeunissement indiscutable s'ajoutent, suivant les sols, les sujets, l'âge de la vigne, l'époque, des actions variables parfois nuisibles.

En résumé, si les raisons du vieillissement des vignes comme les moyens qui permettent de les rajeunir sont assez bien connus, on doit convenir des obstacles qui s'opposent à la généralisation de ceux-ci. A vrai dire, ils ne sont que très rarement applicables. Aussi bien, ne reste-t-il au praticien que le recours, apparemment onéreux, mais combien plus logique et finalement plus avantageux à l'arrachage de la vigne hors d'âge et devenue improductive en vue de son immédiate reconstitution s'il y a lieu.

JEAN BRANAS.

Chronique Bourguignonne

Les vendanges se terminent en Bourgogne et, de mémoire de vigneron, on n'a jamais cueilli les raisins par une température pareille. Depuis le 4 octobre, une bise glaciale et pénétrante balaie nos coteaux, et les pauvres vendangeurs, emmitouflés comme au cœur de l'hiver, sont malgré tout transis. La cueillette n'est pas un travail qui permette de se réchauffer, aussi, c'est un spectacle déconcertant que de voir « layots » et « layottes » se lamenter à longueur de

journée sur le froid qui les pénètre, sur l'onglée qui les torture, en une saison agréable d'ordinaire où vendanges est toujours synonyme de soleil et de gaîté.

L'année culturale qui se termine n'a pas été spécialement favorable à la vigne, année pluvieuse, génératrice de maladies cryptogamiques et de Pourriture, et par surcroît grêle dans plusieurs villages de la Côte.

En général, les vignerons se sont bien défendus contre le Mildiou ; des traitements préventifs précoces ont retardé l'apparition de la maladie qui ne s'est déclarée avec quelque virulence que fin juillet-août, sur les rejets et malheureusement aussi sur les grappes dans les terrains humides.

L'Oïdium qui, en général, n'est pas dangereux dans nos pinots rouges, et qui reste coi avec un soufrage donné rituellement en pleine fleur, a fait preuve cette année d'une activité inusitée. D'abord les circonstances atmosphériques étaient on ne peut plus favorables, surtout dans les bas-fonds, ensuite, et surtout, les soufrages n'avaient pas le temps d'agir, les pluies continuelles lavant le soufre avant qu'il n'ait pu produire son effet.

La Cochylis et l'Eudémis n'ont pas fait, en général, de dégâts dignes d'être spécialement mentionnés. La Pourriture grise, par contre, consécutive aux pluies continuelles, a causé de grosses pertes dans les terres fortes.

Plusieurs vignobles (Nolay, Nuits, Vosne Romanée, Chambolle, Musigny) ont été éprouvés sporadiquement par la grêle du 20 septembre. A cette époque, l'année étant tardive, une grêle était fort inopportune et les producteurs sinistrés avaient à choisir :

Ou rentrer des raisins peu mûrs, mais relativement sains, ou alors, attendre que la maturation s'achève et permette d'obtenir la qualité maximum possible. Cette dernière solution fut adoptée en majorité bien qu'elle présentât un risque certain : les raisins blessés étant des proies toutes désignées pour la Pourriture grise et les moisissures multiples qui se développent en semblable circonstance.

Une courte période pluvieuse suivant la grêle causa de vives appréhensions aux vignerons qui redoutaient une Pourriture accélérée, mais le temps sec reprenait rapidement accompagné d'un vent du Nord très vite.

Alors se produisit un phénomène inattendu : les grains meurtris, indemnes de Pourriture, se vidèrent de leur contenu, qui se concentrait sous l'action dessicante du vent violent. Il en fut de même des grains et des grappes dont pédoncules et pédicelles avaient été talés par la grêle et qui, ne recevant plus d'apports de la souche, passerillaient sur pied. Résultat : concentration de moût.

Au Clos Vougeot, un moût de vigne grêlée accusait une densité de 1.120 grammes. Le dosage du sucre par la méthode chimique donnait 284 grammes par litre, un record !...

En rentrant sa récolte, le vigneron avait à prévoir une vinification qui lui permît d'éviter les goûts et inconvénients dus à la Pourriture et au « sec » abondants par place ; en plus de cela, il lui fallait prévoir une méthode propre à élever la température de la vendange.

En général, tout a été mis en œuvre pour arriver à obtenir des produits nets et de qualité marchande !

Les raisins très grêlés ou pourris ont été coupés à part et pressés immédiate-

ment, le moût obtenu, sulfité et débourbé, a été renvoyé dans la cuve où les raisins plus sains et égrappés en totalité, avaient été mis. De cette façon, on obtient un vin normal et où les risques de mauvais goûts et de maladies sont réduits au minimum.

Certains jours, les raisins amenés à la cuve avaient une température de 6 degrés centigrades. On conçoit facilement qu'avec une telle température à laquelle s'ajoutait l'effet du sulfitage, la fermentation ait été longue à se déclarer. De fait, la plupart des vignerons se plaignaient de la lenteur du « démarrage ».

Dans les exploitations où cela était possible, on a réchauffé les cuves avec succès, soit par réchauffage direct du moût, soit par incorporation massive d'un pied de cuve en pleine activité.

Le cuvage devra être d'autant plus court que l'état de la vendange mise en œuvre laissait plus à désirer.

Que vaudra le vin qui s'élabore ?...

Il serait prématuré de porter un jugement, mais, de l'avis général, nous ferons meilleur que nous ne le pensions.

Puisse cette impression se confirmer.

René Engel.

Vignoble de Chablis

La campagne actuelle s'ébauche comme une année médiocre. Le déficit causé par les gelées de printemps fut d'abord considérable. Puis ce furent ensuite les insectes, notamment les Grisettes, ces redoutables hétéroptères qui firent invasion des pauvres mannes déjà rescapées au gel.

Les traitements du Mildiou, traitements d'assurance, furent faits à bonne époque, et bien échelonnés ; cette lutte généralisée n'a du reste amené que des poussées très bénignes, et un peu de Rot brun en août.

Mais, par contre, beaucoup d'Oïdium, la période pluvieuse survenue à l'époque des premiers soufrages a donné cours aux insuccès signalés, dans de nombreux cas ; là, les bouillies soufrées auraient eu leur valeur, combinées avec les traitements secs.

Il y a eu une très forte invasion de Cochylis, cela diminue encore sensiblement les prévisions. Pour définir cette situation du vignoble, c'est un acompte de toutes les calamités. Eh !

Faisons état des violents orages de grêle et de pluies torrentielles qui ont ravagé ces jours derniers Coulanges-la-Vineuse et Vincelles, puis à quelques jours d'intervalle dans le Tonnerrois, la région de Béru, la grêle tombait avec une violence et une telle abondance, que le lendemain encore elle était amassée en dépôts en maints endroits dans le pays.

La vendange ne commencera guère avant le 10 octobre. Quelle qualité prévoir, dans une telle débâcle de pluies continuelles ?

Les vins ordinaires des environs de Chablis seront abondants, mais je préjuge très mal de leur qualité pour les raisons déjà exposées.

Les fûts neufs se vendent 70 à 75 francs la pièce feuillette merrain cerclée fer et bois.

Les cours des vins en cru de 5 à 600 fr. la feuillette têtes ; quant aux ordinaires, c'est à cours variable et il est difficile de donner des prix.

Il y a encore à Chablis un stock très important de vins en cave à la propriété, en cercles et en bouteilles et de très bonnes années à vendre.

Les décrets-lois et les mises à la prime d'arrachage des vignes sont ici inopérants, si l'on considère la production et la décroissance de la surface replantée, on est bien au-dessous de la moyenne des plantations et des productions antérieures.

Néanmoins, la reconstitution se refait, mais lentement, et avec la nouvelle évolution.

Les porte-greffe à sang de Berlandieri sont uniquement employés et selon les indications du maître regretté Pierre Viala, les Berlandieri × Riparias Couderc 161-49, Teleki 5 et 8 B, 7605, etc...

J'ai moi-même complété de plusieurs numéros de Ruggieri de provenance italienne également, Berlandieris × Riparias, pour donner un champ plus étendu à la collection d'americos-américains qui nous intéresse tant.

Dans cette région chablisienne, dans le même principe d'affinité, et d'asexsuement que celui employé avec tant de discernement par notre collègue Vidal de Cognac, le 422 B hybride de Beaunois et Berlandieri me paraît pour nous, ici à Chablis, un franco-américain plus à point que le Chasselas B[1], 41 B avec notre Pinot blanc comme greffon ; puisque sujet lui-même de cette origine, avec sang de Berlandieri. Aux fidèles du porte-greffe 1202, puisqu'il existe des contradicteurs qui ont objecté malgré les tares constatées sur ce franco-américain dans l'Yonne. Pour conciliation, je me permets de signaler à l'attention de ceux que cela peut intéresser le 4-7 de Salas, Mourvèdre 1202 en question hybridé de Berlandieri. Trouverait-on une amélioration appréciable à ce nouveau croisement ? C'est à voir et à essayer.

Je donnerai fin octobre les résultats sur l'ensemble des récoltes dans les vignobles de l'Yonne.

H. Billaud.

Drôme

L'été n'a pas été favorable à l'agriculture

En juillet, la sécheresse a été persistante, le soleil a brillé et le temps a été beau un tiers du mois.

Quatre journées ont eu des averses, qui ne mouillaient le sol que superficiellement.

Assez souvent, le ciel est resté nuageux. En août, une pluie fine est tombée pendant quelques instants le 1er. Un orage avec tonnerre a éclaté le 11 et nous avons eu, le 12, une ondée moyenne.

Le temps a été beau, chaud ou sec tout le restant du mois. La température a été très élevée, onze fois, surtout les 27 et 28. Septembre a eu quelques jour-

nées chaudes, notamment le 2, parfois des nuages et la pluie les 6, 13, 14, 17, 19, 20, 24, 26, 27, 28.

Il n'y a pas eu de chute de grêle. La forte chaleur de l'été et particulièrement celle du mois d'août ont été funestes aux récoltes et la pluie est arrivée trop tard et en quantité insuffisante pour amoindrir le désastre. La sécheresse a fait périr à notre propriété un gros welingtonia et un beau pistachier.

Les betteraves à sucre se sont peu développées, le tabac n'a que de très petites feuilles et les raisins, dont un asssz grand nombre avait été détruit par le gel ou endommagé par la Coulure et le Mildiou, sont restés chétifs et les grains n'ont pas bien grossi. Dans les sols maigres, des raisins se sont desséchés. La quantité de vin ne sera que d'un tiers d'une année moyenne, et dans quelques endroits privilégiés, elle atteindra la moitié.

Heureusement, la qualité sera bonne.

D[r] BONNET.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en fin de campagne

Le *Journal officiel* du 15 octobre publie les nombres qui nous permettent d'établir les deux tableaux habituels de fin de campagne.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1935	1934	1935	1933	1935	1934
1. Octobre.....	8.786.065	8.624.066	4.511.540	4.255.045	15.734.568	15.935.149
2. Novembre...	6.075.098	5.073.049	4.437.611	4.250.269	16.050.082	15.720.705
3. Décembre...	4.977.013	3.884.377	3.993.467	3.753.951	15.901.046	15.561.923
	1936	1935	1936	1935	1936	1935
4. Janvier.....	5.851.855	4.995.148	4.421.275	4.318.608	15.584.353	16.577.873
5. Février.....	5.766.344	4.720.055	4.097.235	3.690.804	15.294.444	15.134.180
6. Mars.......	6.354.758	5.416.111	3.934.281	3.495.184	15.058.144	14.817.100
7. Avril.......	6.180.583	5.877.954	4.414.658	4.248.519	14.712.651	14.578.030
8. Mai........	5.369.319	6.037.638	4.283.226	4.296 260	14.413.458	14.100.654
9. Juin.......	5 275.337	5.564.525	4.446.604	4.171.504	14.140.622	13.614.159
10. Juillet......	4.740.797	5.412.025	4.617.470	4.407.702	14.057.398	13.448.508
11. Août.......	4.684.349	5.812.292	4.436.982	4.278.713	13.298.818	13.315.738
12. Septembre..	4.947.292	5.928.825	4.441.869	4.336.397	14.702.329	14.078.164
Totaux....	69.008.810	67.987.803	52.036.228	49.583.956	14.702.329	14.078.164

Ce tableau montre en résumé par rapport à l'année 1935 une augmentation des quantités de vins sortis des chaix des récoltants : 69.008.810 hectolitres contre 67.987.803 hectolitres ; une augmentation de la consommation, 52.036.228 hectolitres contre 49.583.956 hectolitres et également une sensible augmentation des stocks, 14.702.329 hectolitres contre 14.078.169 hectolitres.

Notons les sorties de vins mousseux en septembre 1936 que nous ajouterons au prochain relevé et qui ont été de 259.391 hectolitres pour la France et de 748.792 hectolitres pour l'Algérie.

Production, stocks et consommation des vins en 1935-1936.

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION DE 1935	STOCKS AU 1er OCTOBRE chez les marchands en gros		AU 1er OCTOBRE 1936	
		1936	1935	sorties	consommation
Ain	510.341	68.347	61.439	157.117	322.319
Aisne	34.420	74.995	66.001	15.524	389.213
Allier	422.175	74.693	67.548	209.471	598.442
Alpes (Basses-)	94.843	6.701	6.427	29.602	56 039
Alpes (Hautes-)	58.606	12.742	10.948	17.703	116.153
Alpes-Maritimes	119.902	46.195	52.232	21.727	526.927
Ardèche	931.979	41.085	42.854	732.767	300.419
Ardennes	301	42.824	40.020	27	208 084
Ariège	135.070	11.664	11.574	24.748	135.247
Aube	146.577	80 026	73.359	84.967	441.848
Aude	2.274.506	192.493	200.994	7.268.176	492.340
Aveyron	435.514	25.328	28.341	122.248	368.056
Bouches-du-Rhône	1.737.623	177.827	154.205	1.296.419	1.133.215
Calvados	»	44.829	41.301	»	187.039
Cantal	5.044	30.963	34.774	872	280.026
Charente	1.523.005	46.725	50.541	1.126.821	558.892
Charente-Inférieure	1.952.908	76.668	77.328	1.440.616	415.458
Cher	203.366	61.648	43 577	76.729	394.776
Corrèze	85.688	32.923	27.788	18.535	290.661
Côte-d'Or	472.417	406.533	404.250	275.626	626.232
Côtes-du-Nord	»	35.532	25.504	»	187.493
Creuse	»	43.673	33.121	»	355.484
Dordogne	1.043.509	45.406	42.920	670.177	398 086
Doubs	9.775	110.319	91.796	1.547	538.655
Drôme	493.271	30.323	28.361	233.724	172.996
Eure	107	17.183	19.017	40	114.610
Eure-et-Loir	1.413	65.436	56.515	269	301.928
Finistère	■	134.505	123 732	»	791.953
Gard	5.306.016	85.373	78.350	4.215.862	530.439
Garonne (Haute-)	1.029.756	66.949	62.462	453.632	529.439
Gers	1.562.536	36.944	43.105	1.265.630	137.276
Gironde	4.399 790	1.122.779	1.019.226	4.069.499	1.779.993
Hérault	15.173.881	756.297	700.840	12.697.202	776.408
Ille-et-Vilaine	12	45.478	42.249	■	189.055
Indre	302.066	30.731	22.570	114.457	269 290
Indre-et-Loire	1.029.600	111.845	119.606	620.445	541.096
Isère	736.336	87.161	80.077	250 150	619.071
Jura	152.122	52.834	51.278	72.130	301.205
Landes	491.092	29 233	25.645	239.625	269.240
Loir-et-Cher	1.110.289	85.262	73.225	758.892	375.297
Loire	472.414	184.185	146.805	183.668	1.184.636
Loire (Haute-)	70.542	61.253	46.967	10.512	424.387

Manche	»	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Marne	536.319	1.367.245	1.303.738	337.406	1.298.368
Marne (Haute-)	36.801	53.297	53 104	6.860	289.620
Mayenne	687	13.778	13.318	224	51.063
Meurthe-et-Moselle	77.029	184.357	162.097	14.428	962.195
Meuse	21.064	68.594	66 216	8.954	408.756
Morbihan	3.918	39.591	37.828	1.140	239.222
Moselle	41.362	69.303	60.255	13.019	362.162
Nièvre	107.945	69.749	60.612	45.188	433.453
Nord	»	308.201	291.993	»	1.115.504
Oise	13	50.909	51.194	2	395.466
Orne	»	18.026	14.820	»	58.452
Pas-de-Calais	»	109.365	96.867	»	530.632
Puy-de-Dôme	605.725	101.980	86.986	187.286	750.938
Pyrénées (Basses-)	268.531	75.891	63.651	100.471	552.984
Pyrénées (Hautes-)	187.789	26.343	23.353	30.330	205.887
Pyrénées-Orientales	4.395.969	162.458	162.343	3.670.937	426.979
Rhin (Bas-)	388.561	106.165	184.852	171.700	378.289
Rhin (Haut-)	527.020	105.280	101.296	385.996	548.136
Rhône	1.089.506	382.582	334.503	802.697	1.870.525
Saône (Haute-)	15.754	73.955	66.109	2.504	460.934
Saône-et-Loire	1.092.542	227.847	198.575	753.589	786.548
Sarthe	54.172	29.178	25.922	21.169	187.505
Savoie	403.760	57.207	47.415	175.259	343.929
Savoie (Haute-)	101.202	55.721	53.703	33.774	264.157
Direction de la Seine	32	1.980.202	1.904.917	7	6.528 334
Direction des droits d'entrée	»	971.591	948.054	»	3 511.283
Seine-Inférieure	»	227.262	270.946	»	1.167.789
Seine et-Marne	6.457	100.467	87.802	607	497.570
Seine-et-Oise	4 225	217.425	210.755	830	1.017.836
Sèvres (Deux-)	209.137	41.108	36 589	78.458	337.565
Somme	»	59.476	52.022	»	324.808
Tarn	1.378.640	73.929	52.546	909.183	330.729
Tarn-et-Garonne	777.237	15.695	20.429	377.912	129.892
Var	2.522.808	62.976	57.511	1.905.581	740.862
Vaucluse	1.690.159	67.111	78.330	1.313.685	203.372
Vendée	697.870	27 905	23.515	291.138	223.928
Vienne	594.355	36 567	35.835	331.393	272.253
Vienne (Haute-)	4.595	80.140	65.392	837	558.951
Vosges	14.710	110.050	107.101	940	561.342
Yonne	228.622	66.983	68.516	119.076	363.361
Totaux pour la France	73.037.491	13.182.983	12.435.724	52.958.087	50.998.053
Alger	7.339.819	446.934	396.837	6.007.159	437.457
Constantine	1.496.011	27.103	30.349	1.302 774	206.049
Oran	10.074.217	1.045.309	1.215.254	8.740.790	384.669
Territoires du Sud	»	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	18.910.047	1.519.346	1.642.440	16.050.723	1.028.175
Totaux	91.947.538	14.702.329	14.078.164	69.008.810	52.026.228

La déclaration des stocks

Ce relevé par département de l'importance du stock de vin déclaré par les viticulteurs à l'expiration de la campagne 1935-1936, à la date du 1er octobre, a paru dans le *Journal officiel* du 20 octobre.

Dans notre prochain numéro, nous donnerons le tableau du relevé des déclarations par départements.

Notons simplement qu'en France, 214.322 viticulteurs ont déclaré 2.099.181 hectolitres de vin blanc et 9.543.680 hectolitres de vin rouge ou rosé.

En Algérie, 6.649 viticulteurs ont déclaré 503.680 hectolitres de vin blanc et 3.640.617 hectolitres de vin rouge, soit un total de :

15.787.158 hectolitres de stock à la propriété le 1er octobre, chiffre jamais atteint jusqu'à ce jour. Si la récolte déficitaire de 1936 permettra l'écoulement de ces stocks, quel grave problème se pose pour l'avenir. La législation viticole actuelle devait permettre la résorption de tous les excédents. Après un pareil échec, elle est entièrement à remettre en chantier. Nous acceptions avec plaisir toutes les suggestions qui pourraient être proposées sur ce sujet. — A. L.

Loi tendant à accorder des délais aux producteurs agricoles pour le paiement des dettes qu'ils ont contractées pour les besoins de leur exploitation

ARTICLE PREMIER. — L'article 1244 (paragraphe 2) du Code civil est modifié ainsi qu'il suit :

« Les juges peuvent néanmoins, en considération de la position du débiteur et compte tenu de la situation économique, accorder pour le paiement des délais qui emprunteront leur mesure aux circonstances, sans toutefois dépasser un an, et surseoir à l'exécution des poursuites toutes choses demeurant en l'état. »

ART. 2. — Pendant le délai d'un an à compter de la promulgation de la présente loi, les agriculteurs qui, en vertu d'une décision de justice, auront obtenu la suspension d'une mesure d'exécution ou une remise d'adjudication, pourront obtenir de la caisse de crédit agricole à laquelle ils sont affiliés un prêt soit à court terme, soit à moyen terme, soit à long terme, destiné à rembourser la dette ayant fait l'objet de la décision.

Le débiteur devra justifier du remboursement ou donner délégation au créancier pour le recevoir directement de la caisse.

ART. 3. — Les prêts à court terme consentis par les caisses de crédit agricole à la date de la promulgation de la présente loi peuvent, à titre exceptionnel, être transformés en prêts à moyen terme.

ART. 4. — La date extrême de remboursement des avances d'un montant total de 800 millions de francs prévue à l'article premier de la loi du 24 mars 1936 est reportée au 31 décembre 1941.

ART. 5. — La présente loi est applicable aux départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9° 1/2, 160 fr. et au-dessus ; 10°, 165 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 170 fr. Vin blanc supérieur, 190 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.500 fr.; 2es crus, de 2.500 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 11.500 à 12.000 francs; 1ers crus Graves, 4.500 à 6.500 fr.; 2es crus, 3.500 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1934, 1ers Graves supérieurs, de 2.500 à 4.000 fr.; Graves, 2.400 à 3.000 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 575 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1935, 475 à 500 fr.; Gros plant 1935, 250 à 300 fr. ; Vins de 1936 : Muscadet, de 600 à 650 fr.; Gros plants 300 à 350 la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur ; Noah, 17 fr. le degré barrique.

ALGÉRIE. — Rouges, de 11 fr. 50 à 13 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, 14 fr. à 14 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (19 octobre 1936).* — *Cote officielle :* Aramon et Blanc de blanc, 12 fr. 50 à 14 fr. »; Montagne, 8°5 à 10°, 13 fr. » à 14 fr. »; Clairettes, 14 fr. » à 15 fr. » ; Costières, 14 à 15 fr. ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Vins de Café, 15 fr. » à 16 fr. ».

Montpellier (13 octobre). — Vins rouges 1935, 12 fr. 50 à 13 fr. » ; 1936, Blanc de blanc, 14 fr. » à 15 fr. ».

Béziers (16 octobre). — 1935 : Rouges 13 fr. » à 13 fr. 50 ; Blancs, 14 fr. 25 à 15 fr. 50. Récolte 1936 : Rouges, 12 fr. 50 à 14 fr. 50. Rosés, 13 fr. » à 14 fr. 75.

Minervois (18 octobre). — Marché d'Olonzac, 14 fr. » à 14 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (17 octobre). — Vins rouges 8°5 à 11°, 1935 : 12 fr. 50 à 13 fr. 50. 1936 : 13 fr. à 15 fr. Chambre d'Agriculture.

Carcassonne (17 octobre). — Vins rouges 8° à 11°, de 13 fr. 50 à 14 fr. ».

Narbonne (14 octobre). — Vins rouges de 14 fr. » à 15 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum » fr. le quintal, orges, 77 fr à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 96 fr. » à 105 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 70 à 90 fr. ; Sterling, 60 à 66 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 135 fr. à 205 fr.; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 205 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 13 fr. ». — Veau. 6 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 9 fr. » à 12 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr.75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — **Dolomagnésie**, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 46 fr. 50 (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg.. 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 550 à 900 fr. ; communes, 80 à 180 fr. — Pommes choix, 300 à 500 fr. — Pommes communes, 100 à 200 fr. — Pêches, 500 à 850 fr. — Figues, 250 à 700 fr. — Raisin blanc du Midi, 160 à 300 fr. ; noir, 250 à 300 fr. ; œillade, 300 à 825 fr. ; muscat d'Espagne, 350 à 700 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Noix, 300 à 450 fr. — Chataignes, 300 à 380 fr. — Choux de Bruxelles, 250 à 320 fr. — Aubergines, 20 à 40 fr. le cent. Artichauts de Paris, 50 à 100 fr. — Choux-fleurs, 100 à 225 fr. — Oseille, 40 à 85 fr. — Epinards, 60 à 80 fr. — Tomates, 80 à 120 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 20 à 50 fr. le 100. — Endives belges, 250 à 420 fr. — Haricots verts, 450 à 850 fr. — Haricots à écosser, 80 à 170 fr. — Carottes, 50 à 70 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.